叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 1 个章节

1. 自制糖果——甜美可口(homemade Candy—sweet And Dandy) 000001

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

自制糖果——甜美可口(Homemade candy—sweet and dandy)

[[ˌpiː 'dʒiː][wʌn]]
[Pg 1]
[页 1]

[第1页]

[ˌhoʊm'meɪd]
Homemade
自制

自制

['kændi] — [swiːt]
Candy — Sweet
糖果 — 甜的

糖果——甜的

[ænd; ənd] ['dændi]
and Dandy
和 花花公子

和丹迪

[[ˌpiː 'dʒiː][ˌtuː'tuː]]
[Pg 2]
[页 2]

[第2页]

['weðər] [juː; jʊ] [teɪk] ['kændiˌmeɪkɪŋ] ['sɪriəsli] [ɔːr] [laɪk] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] ['oʊnli] [fɔːr; fər] ['speʃ(ə)l]
Whether you take candymaking seriously or like to make it only for special
无论 你 拿 糖果制作 严重地 或者 喜欢 到 制作 它 仅有的 为了 特别的
[ə'keiʒənz] ,
occasions ,
场合 ,

无论你是认真对待糖果制作，还是只在特殊场合才制作，

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [ðə; ði] ['resəpɪz] [fɔːr; fər] [ðə; ði] [moʊst] ['pɑːpjələr] [ˌhoʊm'meɪd] ['kændi] [ɪn] [ðɪs] ['foʊldər] .
you will find the recipes for the most popular homemade candy in this folder .
你 将要 寻找 这 食谱 为了 这 最多 受欢迎的 自制 糖果 在 这 文件夹 .

您可以在此文件夹中找到最受欢迎的自制糖果配方。

[ðeɪ] [wɜːr; wər] [dɪ'veləpt] [ɪn] [ðə; ði] [best] [fuːdz] ['kɑːroʊ] ['kitʃinz] , [wer] ['kændiˌmeɪkɪŋ] [ɪz] ['teɪkən]
They were developed in the Best Foods Karo Kitchens , where candymaking is taken
他们 是 发达 在 这 最好的 食物 卡罗 厨房 , 在哪里 糖果制作 是 已采取
['sɪriəsli] .
seriously .
严重地 .

它们是在 Best Foods Karo 厨房研发的，那里对糖果制作非常认真。

['kɑːroʊ] ['sɪrəp] [ɪn] [ðə; ði] ['kændi] ['mɪkstʃər] ['hɛlps] [tuː; tə] [gɪv] [ə; eɪ] [smuːð] , ['kriːmi] ['tekstʃər] [æz; əz] [ɪn]
Karo syrup in the candy mixture helps to give a smooth , creamy texture as in
卡罗 糖浆 在 这 糖果 混合物 帮助 到 给 一个 光滑的 , 奶油状 质地 作为 在
[fʌdʒ] ,
fudge ,
做傻事 ,

在糖果混合物中加入玉米糖浆有助于使其拥有像软糖一样顺滑、细腻的口感。

[ə; eɪ][sɔːft] ['tʃuːi] ['tekstʃər][æz; əz][ɪn] ['tæfi] [ɔːr][ə; eɪ][krɪsp][nɑːn] - ['stɪki] ['tekstʃər][æz; əz][ɪn] ['piːnʌt]

a	**soft**	**chewy**	**texture**	**as**	**in**	**taffy**	**or**	**a**	**crisp**	**non**	**-**	**sticky**	**texture**	**as**	**in**	**peanut**
一个	柔软的	耐嚼的	质地	作为	在	太妃糖	或者	一个	脆	非	-	黏	质地	作为	在	花生

['brɪt(ə)l][ɔːr]['kændi] ['æplz] .

brittle	**or**	**candy**	**apples**	**.**
脆	或者	糖果	苹果	.

口感柔软有嚼劲，如太妃糖；或口感酥脆不粘手，如花生糖或糖苹果。

['kreɪzi] [krʌntʃ]

Crazy	**Crunch**
疯狂的	嘎吱声

疯狂脆脆

1⅓ [kʌps] ['ʃʊgər]

1⅓	**cups**	**sugar**
1⅓	杯子	糖

1⅓ 杯糖

[wʌn][kʌp] - [ɔːr][məˈzoʊlə]['mɑːrdʒərən]

1	**cup**	**Nucoa**	**or**	**Mazola**	**margarine**
1	杯子	-	或者	马佐拉	人造黄油

杯 Nucoa 或 Mazola 人造黄油

½ [kʌp]['kɑːroʊ] [laɪt] [ɔːr][dɑːrk][kɔːrn]['sɪrəp]

½	**cup**	**Karo**	**light**	**or**	**dark**	**corn**	**syrup**
½	杯子	卡罗	光	或者	黑暗的	玉米	糖浆

半杯 Karo 浅色或深色玉米糖浆

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[eɪt][kʌps] [pɑːpt] [kɔːrn]

8	**cups**	**popped**	**corn**
8	杯子	爆裂	玉米

杯爆米花

⅔ [kʌp] ['toʊstɪd] [pɪˈkɑːnz]

⅔	**cup**	**toasted**	**pecans**
⅔	杯子	烤过的	山核桃

⅔ 杯烤山核桃

1⅓ [kʌps] ['toʊstɪd] ['ɑːməndz]

1⅓	**cups**	**toasted**	**almonds**
1⅓	杯子	烤过的	杏仁

1⅓ 杯烤杏仁

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , ['mɑːrdʒərən][ænd; ənd][kɔːrn]['sɪrəp] [ɪn][ˌtuːˈtuː][kwɔːrt] ['sɔːspæn] .

Combine	**sugar**	**,**	**margarine**	**and**	**corn**	**syrup**	**in**	**2**	**quart**	**saucepan**	**.**
结合	糖	,	人造黄油	和	玉米	糖浆	在	2	夸脱	平底锅	.

将糖、人造黄油和玉米糖浆放入 2 夸脱的平底锅中混合。

[brɪŋ] [tuː; tə][bɔɪl]['oʊvər]['miːdiəm] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Bring	**to**	**boil**	**over**	**medium**	**heat**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
带来	到	熬	超过	中等的	热	,	搅拌	不断地	.

用中火煮沸，不断搅拌。

[kən'tɪnjuː] ['bɔɪlɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] , - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [tɜːrnz] [ə; eɪ] [laɪt]

Continue	**boiling**	**,**	**stirring**	**occasionally**	**,**	**10**	**to**	**15**	**minutes**	**or**	**until**	**mixture**	**turns**	**a**	**light**
继续	沸腾	,	搅拌	偶尔	,	-	到	-	分钟	或者	直到	混合物	转弯	一个	光

['kærəml; 'kɑːrml] ['kʌlər] (290°F .) .

caramel	**color**	**(**	**290°F**	**.**	**)**	**.**
焦糖	颜色	(	290°F	.	)	.

继续煮沸，偶尔搅拌，10 到 15 分钟，或直到混合物变成浅焦糖色（290°F）。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] ; [stɜːr] [ɪn] [və'nɪlə] .

Remove	**from**	**heat**	**;**	**stir**	**in**	**vanilla**	**.**
消除	从	热	;	搅拌	在	香草	.

离火，拌入香草精。

[pɔːr] ['sɪrəp] ['oʊvər] [pɑːpt] [kɔːrn] [ænd; ənd] [nʌts] [ɑːn] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Pour	**syrup**	**over**	**popped**	**corn**	**and**	**nuts**	**on**	**baking**	**sheet**	**.**
倒	糖浆	超过	爆裂	玉米	和	坚果	在	烘烤	床单	.

将糖浆淋在烤盘上的爆米花和坚果上。

[tɔːs] [wɪð; wɪθ] [tuː] [lɑːrdʒ] [spuːnz] [ʌn'tɪl] [pɑːpt] [kɔːrn] [ænd; ənd] [nʌts] [ɑːr; ər] ['koʊtɪd] .

Toss	**with**	**two**	**large**	**spoons**	**until**	**popped**	**corn**	**and**	**nuts**	**are**	**coated**	**.**
折腾	和	二	大的	勺子	直到	爆裂	玉米	和	坚果	是	涂层	.

用两个大勺子搅拌，直到爆米花和坚果都裹上酱汁。

[spred] [aʊt] [tuː; tə] [draɪ] .

Spread	**out**	**to**	**dry**	**.**
传播	出去	到	干燥	.

摊开晾干。

[breɪk] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ænd; ənd] [stɔːr] [ɪn] ['taɪtli] ['kʌvərd] [kən'teɪnər] [ɔːr] ['plæstɪk] [bæg] .

Break	**into**	**pieces**	**and**	**store**	**in**	**tightly**	**covered**	**container**	**or**	**plastic**	**bag**	**.**
休息	进入	件	和	店铺	在	紧紧	涵盖	容器	或者	塑料	包	.

掰成小块，放入密封容器或塑料袋中保存。

[meɪks] [ə'baʊt] 1¾ [paʊndz] .

Makes	**about**	**1¾**	**pounds**	**.**
制作	关于	1¾	磅	.

大约可制成 1¾ 磅。

['kændid] ['wɔːlnʌts]

Candied	**Walnuts**
腩	核桃

蜜饯核桃

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

¼ [kʌp] ['kɑːroʊ] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]

¼	**cup**	**Karo**	**light**	**corn**	**syrup**
¼	杯子	卡罗	光	玉米	糖浆

¼ 杯 Karo 淡玉米糖浆

⅓ [kʌp] ['wɔːtər]

⅓	**cup**	**water**
⅓	杯子	水

三分之一杯水

[wʌn] ['tiːspuːn] [rʌm] ['ekstrækt; ɪk'stræk t]

1	**teaspoon**	**rum**	**extract**
1	茶匙	朗姆酒	提炼

1茶匙朗姆酒提取物

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːlnʌt] ['piːsɪz]
2 cups walnut pieces
2 杯子 核桃 件

杯核桃碎

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp] [ænd; ənd]['wɔːtər][ɪn][ə; eɪ][ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt] ['sɔːspæn] .
Combine sugar , light corn syrup and water in a 2 - quart saucepan .
结合 糖 , 光 玉米 糖浆 和 水 在 一个 2 - 夸脱 平底锅 .

将糖、淡玉米糖浆和水放入 2 夸脱的平底锅中混合。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [kʊk] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] [ænd; ənd] ['mɪkstʃər] [kʌmz]
Stirring constantly , cook over medium heat until sugar is dissolved and mixture comes
搅拌 不断地 , 厨师 超过 中等的 热 直到 糖 是 溶解 和 混合物 来
[tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] .
to a boil .
到 一个 熬 .

不断搅拌，用中火煮至糖溶解，混合物沸腾。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] ,
Continue cooking , stirring occasionally ,
继续 烹饪 , 搅拌 偶尔 ,

继续烹煮，偶尔搅拌。

[ʌn'tɪl] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['riːtʃɪz] 235°F . [ɔːr] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['mɪkstʃər] [drɑːpt]
until temperature reaches 235°F . or until a small amount of mixture dropped
直到 温度 到达 235°F . 或者 直到 一个 小的 数量 的 混合物 掉落
['ɪntuː] ['veri] [koʊld]['wɔːtər][fɔːrmz][ə; eɪ][sɔːft][bɔːl] .
into very cold water forms a soft ball .
进入 非常 寒冷的 水 表格 一个 柔软的 球 .

直到温度达到 235°F，或者直到少量混合物滴入极冷的水中形成一个软球。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [rʌm] ['ekstrækt; ɪk'strækt] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['wɔːlnʌts] .
Add rum extract , salt and walnuts .
添加 朗姆酒 提炼 , 盐 和 核桃 .

加入朗姆酒香精、盐和核桃。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] [ænd; ənd][tɜːrn] [waɪt] .
Stir until mixture begins to thicken and turn white .
搅拌 直到 混合物 开始 到 加厚 和 转动 白色的 .

搅拌至混合物开始变稠并变成白色。

[pɔːr] ['ɑːntə] [wel] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Pour onto well greased baking sheet .
倒 到 出色地 涂油 烘烤 床单 .

倒入抹好油的烤盘中。

['juːzɪŋ] [ˌtuː'tuː] [fɔːks] ['seprət] ['ɪntuː] ['klʌstərz] .
Using 2 forks separate into clusters .
使用 2 叉子 分离 进入 集群 .

使用 2 个分支分别分成多个集群。

[kuːl] [ænd; ənd] [stɔːr] [ɪn][æn; ən] ['ertaɪt] [kən'teɪnər] .
Cool and store in an airtight container .
凉爽的 和 店铺 在 一个 密闭 容器 .

冷却后放入密封容器保存。

[meɪks] [wʌn] [paʊnd] .
Makes 1 pound .
制作 1 磅 .

成品1磅。

[[ˌpiː 'dʒiː][θriː]]
[Pg 3]
[页 3]

[第3页]

['preɪˌliːnz]
Pralines
果仁糖

果仁糖

[wʌn] [paʊnd] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər]
1 pound light brown sugar
1 磅 光 棕色的 糖

1磅浅棕糖

[wʌn] (5⅓ - [aʊns]) [kæn; kən] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
1 (5⅓ - ounce) can evaporated milk
1 (5⅓ - 盎司) 能 蒸发 牛奶

1罐（5⅓盎司）淡奶

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['kɑːroʊ] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
2 tablespoons Karo light corn syrup
2 汤匙 卡罗 光 玉米 糖浆

2汤匙卡罗牌淡玉米糖浆

¼ [kʌp] [mə'zoʊlə] [ɔːr] - ['mɑːrdʒərən]
¼ cup Mazola or Nucoa margarine
¼ 杯子 马佐拉 或者 - 人造黄油

¼ 杯 Mazola 或 Nucoa 人造黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

1½ [kʌps] [pɪ'kɑːn] [hævz]
1½ cups pecan halves
1½ 杯子 胡桃 一半

1.5 杯半颗山核桃

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk] [ænd; ənd] [kɔːrn] ['sɪrəp] [ɪn] [ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt] ['sɔːspæn] .
Combine sugar , evaporated milk and corn syrup in 2 - quart saucepan .
结合 糖 , 蒸发 牛奶 和 玉米 糖浆 在 2 - 夸脱 平底锅 .

将糖、淡奶和玉米糖浆放入 2 夸脱的平底锅中混合。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [kʊk] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .
Stirring constantly , cook over medium heat until mixture comes to a boil .
搅拌 不断地 , 厨师 超过 中等的 热 直到 混合物 来 到 一个 熬 .

不断搅拌，用中火煮至混合物沸腾。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] , ['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] ,
Continue cooking , stirring occasionally ,
继续 烹饪 , 搅拌 偶尔 ,

继续烹煮，偶尔搅拌。

[ʌn'tɪl] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['riːtʃɪz] 238°F . [ɔːr] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['mɪkstʃər] [drɑːpt]

until	**temperature**	**reaches**	**238°F**	**.**	**or**	**until**	**a**	**small**	**amount**	**of**	**mixture**	**dropped**
直到	温度	到达	238°F	.	或者	直到	一个	小的	数量	的	混合物	掉落

['ɪntuː] ['veri] [koʊld] ['wɔːtər] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [sɔːft] [bɔːl] .

into	**very**	**cold**	**water**	**forms**	**a**	**soft**	**ball**	**.**
进入	非常	寒冷的	水	表格	一个	柔软的	球	.

直到温度达到 238°F，或者直到少量混合物滴入极冷的水中形成一个软球。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] ['mɑːrdʒərən] ; [duː] [nɑːt] [stɜːr] .

Add	**margarine**	**;**	**do**	**not**	**stir**	**.**
添加	人造黄油	;	做	不是	搅拌	.

加入人造黄油；不要搅拌。

[kuːl] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːrm] (110°F .) .

Cool	**to**	**lukewarm**	**(**	**110°F**	**.**	**)**	**.**
凉爽的	到	温	(	110°F	.	)	.

凉至温热（110°F）。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .

Add	**vanilla**	**and**	**beat**	**until**	**creamy**	**.**
添加	香草	和	打	直到	奶油状	.

加入香草精，搅拌至顺滑。

[stɜːr] [ɪn] [pɪ'kɑːnz] .

Stir	**in**	**pecans**	**.**
搅拌	在	山核桃	.

拌入山核桃。

[drɑːp] [baɪ] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɑːntə] [wækst] ['peɪpər] .

Drop	**by**	**teaspoonfuls**	**onto**	**waxed**	**paper**	**.**
降低	经过	茶匙	到	打蜡	纸	.

用茶匙将面糊滴在蜡纸上。

[ʃeɪp] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [spuːn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] 2½ - [ɪntʃ] ['sɜːrk(ə)l] , ['spredɪŋ] [pɪ'kɑːnz] .

Shape	**with**	**a**	**spoon**	**into**	**a**	**2½**	**-**	**inch**	**circle**	**,**	**spreading**	**pecans**	**.**
形状	和	一个	勺子	进入	一个	2½	-	英寸	圆圈	,	传播	山核桃	.

用勺子将面团塑成直径 2½ 英寸的圆形，铺上山核桃碎。

[ə'laʊ] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] [ˌʌndɪ'stɜːrbd] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['preɪˌliːnz] [ɑːr; ər] [fɜːrm] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Allow	**to**	**remain**	**undisturbed**	**until**	**the**	**pralines**	**are**	**firm**	**and**	**sugared**	**.**
允许	到	保持	未受干扰	直到	这	果仁糖	是	公司	和	糖	.

静置片刻，直到糖霜变硬并裹上糖粒。

[meɪks] 1½ [paʊndz] .

Makes	**1½**	**pounds**	**.**
制作	1½	磅	.

成品1.5磅。

[oʊld] ['fæʃnd] ['pɑːpkɔːrn] [bɔːlz]

Old	**Fashioned**	**Popcorn**	**Balls**
老的	造型	爆米花	球

老式爆米花球

[wʌn] [kʌp] ['kɑːroʊ] [laɪt] [ɔːr] [dɑːrk] [kɔːrn] ['sɪrəp]

1	**cup**	**Karo**	**light**	**or**	**dark**	**corn**	**syrup**
1	杯子	卡罗	光	或者	黑暗的	玉米	糖浆

杯 Karo 浅色或深色玉米糖浆

[wʌn] [kʌp] ['fɜ:rmli] [pækt] [braʊn] ['ʃʊgər]

1	cup	firmly	packed	brown	sugar
1	杯子	牢牢	包装	棕色的	糖

杯压实的红糖

¼ [kʌp] ['wɔ:tər]

¼	cup	water
¼	杯子	水

¼ 杯水

[wʌn] ['ti:spu:n] ['vɪnɪgər]

1	teaspoon	vinegar
1	茶匙	醋

1茶匙醋

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] [mə'zoʊlə] [ɔ:r] - ['mɑ:rdʒərən]

2	tablespoons	Mazola	or	Nucoa	margarine
2	汤匙	马佐拉	或者	-	人造黄油

2汤匙马佐拉或努科亚人造黄油

[ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts] [ʌn'sɔ:ltɪd] [pɑ:pt] [kɔ:rn]

2	quarts	unsalted	popped	corn
2	夸脱	无盐	爆裂	玉米

2夸脱无盐爆米花

[kəm'baɪn] [kɔ:rn] ['sɪrəp] , [braʊn] ['ʃʊgər] , ['wɔ:tər] [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] [ɪn] ['sɔ:spæn] .

Combine	corn	syrup	,	brown	sugar	,	water	and	vinegar	in	saucepan	.
结合	玉米	糖浆	,	棕色的	糖	,	水	和	醋	在	平底锅	.

将玉米糖浆、红糖、水和醋放入平底锅中混合。

['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] , [kʊk] ['oʊvər] ['mi:diəm] [hi:t] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [kʌmz] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .

Stirring	constantly	,	cook	over	medium	heat	until	mixture	comes	to	a	boil	.
搅拌	不断地	,	厨师	超过	中等的	热	直到	混合物	来	到	一个	熬	.

不断搅拌，用中火煮至混合物沸腾。

[kən'tɪnju:] ['kʊkɪŋ] , ['stɜ:rɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] , [ʌn'tɪl] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['ri:tʃɪz] 260°F . ,

Continue	cooking	,	stirring	occasionally	,	until	temperature	reaches	260°F	.	,
继续	烹饪	,	搅拌	偶尔	,	直到	温度	到达	260°F	.	,

继续烹煮，偶尔搅拌，直到温度达到260°F。

[ɔ:r] [ʌn'tɪl] [smɔ:l] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['mɪkstʃər] [drɑ:pt] ['ɪntu:] ['veri] [koʊld] ['wɔ:tər] [fɔ:rmz] [ə; eɪ] [bɔ:l] [wɪtʃ] [ɪz]

or	until	small	amount	of	mixture	dropped	into	very	cold	water	forms	a	ball	which	is
或者	直到	小的	数量	的	混合物	掉落	进入	非常	寒冷的	水	表格	一个	球	哪个	是

[hɑ:rd] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [hoʊld] [ɪts] [ʃeɪp] ,

hard	enough	to	hold	its	shape	,
难的	足够的	到	抓住	它是	形状	,

或者直到将少量混合物滴入极冷的水中，形成一个足够坚硬、能够保持形状的球状物为止。

[jet] ['plæstɪk] .

yet	plastic	.
然而	塑料	.

但却是塑料制品。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] [hi:t] .

Remove	from	heat	.
消除	从	热	.

离火。

['kwɪkli] [ˌeɪ di: 'di:] ['mɑ:rdʒərən] ; [blend] .

Quickly	add	margarine	;	blend	.
迅速地	添加	人造黄油	;	混合	.

快速加入人造黄油；搅拌均匀。

['sloʊli] [pɔːr] ['oʊvər] [pɑːpt] [kɔːrn][ɪn][lɑːrdʒ] [boʊl] , ['mɪksɪŋ] [wel] .
Slowly pour over popped corn in large bowl , mixing well .
缓慢地 倒 超过 爆裂 玉米 在 大的 碗 , 混合 出色地 .

将液体慢慢倒入盛有爆米花的大碗中，搅拌均匀。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [bɔːlz] , ['juːzɪŋ][æz; əz]['lɪt(ə)l] ['preʃər] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .
Shape into balls , using as little pressure as possible .
形状 进入 球 , 使用 作为 小的 压力 作为 可能的 .

尽量用轻柔的压力将物体揉成球状。

([griːs] [hændz] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .)
(Grease hands , if desired .)
(润滑脂 双手 , 如果 想要的 .)

（如果需要，可以在手上抹油。）

[meɪks] - (2½ - [ɪntʃ]) [bɔːlz] .
Makes 15 (2½ - inch) balls .
制作 - (2½ - 英寸) 球 .

可制作 15 个（2½ 英寸）球。

[pɪŋk] ['sɪnəmən] ['pɑːpkɔːrn] [bɔːlz] : ['fɑːloʊ] ['resəpi] [fɔːr; fər] [oʊld] ['fæʃnd] ['pɑːpkɔːrn] [bɔːlz] ,
Pink Cinnamon Popcorn Balls : Follow recipe for Old Fashioned Popcorn Balls ,
粉色的 肉桂 爆米花 球 : 跟随 食谱 为了 老的 造型 爆米花 球 ,

粉色肉桂爆米花球：按照传统爆米花球的食谱制作，

['juːzɪŋ] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] ['sʌbstitjuːtiŋ] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [fɔːr; fər] [braʊn] ['ʃʊgər] .
using light corn syrup and substituting granulated sugar for brown sugar .
使用 光 玉米 糖浆 和 替换 颗粒状 糖 为了 棕色的 糖 .

使用浅色玉米糖浆，并用砂糖代替红糖。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] [red] ['sɪnəmən] ['kændiz] [tuː; tə] ['sɪrəp] [wen] ['mɪkstʃər] [bɔɪlz] .
Add ¼ cup red cinnamon candies to syrup when mixture boils .
添加 ¼ 杯子 红色的 肉桂 糖果 到 糖浆 什么时候 混合物 沸腾 .

当糖浆煮沸时，加入 ¼ 杯红色肉桂糖。

[pæ'stel]['pɑːpkɔːrn] [bɔːlz] : ['fɑːloʊ] ['resəpi] [fɔːr; fər] [pɪŋk] ['sɪnəmən] ['pɑːpkɔːrn] [bɔːlz] , [əu'mitɪŋ] [red]
Pastel Popcorn Balls : Follow recipe for Pink Cinnamon Popcorn Balls , omitting red
粉彩 爆米花 球 : 跟随 食谱 为了 粉色的 肉桂 爆米花 球 , 省略 红色的
['sɪnəmən] ['kændiz] .
cinnamon candies .
肉桂 糖果 .

粉彩爆米花球：按照粉色肉桂爆米花球的配方制作，省略红色肉桂糖。

[wen] ['ædɪŋ] ['mɑːrdʒərən] , [ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] [fuːd] ['kʌlərɪŋ]
When adding margarine , add 2 teaspoons vanilla and enough food coloring
什么时候 添加 人造黄油 , 添加 2 茶匙 香草 和 足够的 食物 染色
[fɔːr; fər] [dɪ'zaɪrd] [ʃeɪd] .
for desired shade .
为了 想要的 阴影 .

加入人造黄油时，加入 2 茶匙香草精和适量食用色素，以达到所需的颜色。

[[ˌpiː 'dʒiː][fɔːr]]
[Pg 4]
[页 4]

[第4页]

['fɑːndənt]
Fondant
翻糖

翻糖

⅓ [kʌp] - [ɔːr][məˈzoʊlə]['mɑːrdʒərən]
⅓ cup Nucoa or Mazola margarine
⅓ 杯子 - 或者 马佐拉 人造黄油

⅓ 杯 Nucoa 或 Mazola 人造黄油

½ [kʌp]['kɑːroʊ] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]
½ cup Karo light corn syrup
½ 杯子 卡罗 光 玉米 糖浆

半杯卡罗牌淡玉米糖浆

[wʌn] [paʊnd] [kənˈfekʃənəz] ['ʃʊgər] , ['sɪftɪd]
1 pound confectioners sugar , sifted
1 磅 糖果商 糖 , 筛过的

1磅糖粉，过筛

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[mɪks] [təˈgeðər] ['mɑːrdʒərən] , [kɔːrn] ['sɪrəp] [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['ʃʊgər] [ɪn][θriː] - [kwɔːrt] ['sɔːspæn] .
Mix together margarine , corn syrup and 2 cups sugar in 3 - quart saucepan .
混合 一起 人造黄油 , 玉米 糖浆 和 2 杯子 糖 在 3 - 夸脱 平底锅 .

将人造黄油、玉米糖浆和 2 杯糖混合在一个 3 夸脱的平底锅中。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃər] [kʌmz] [tuː; tə] [fʊl] [bɔɪl] .
Cook over low heat , stirring constantly , until mixture comes to full boil .
厨师 超过 低的 热 , 搅拌 不断地 , 直到 混合物 来 到 满的 熬 .

用小火煮，不断搅拌，直到混合物完全沸腾。

[stɜːr][ɪn] [rɪˈmeɪnɪŋ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] .
Stir in remaining sugar and vanilla .
搅拌 在 其余的 糖 和 香草 .

加入剩余的糖和香草精。

[rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [hiːt] ; [stɜːr] [ʌnˈtɪl] ['mɪkstʃər] [hoʊldz] [ʃeɪp] .
Remove from heat ; stir until mixture holds shape .
消除 从 热 ; 搅拌 直到 混合物 持有 形状 .

离火；搅拌至混合物成型。

[pɔːr] ['ɪntuː] [griːst] ['beɪkɪŋ] [pæn] .
Pour into greased baking pan .
倒 进入 涂油 烘烤 平底锅 .

倒入抹了油的烤盘中。

[kuːl] [dʒʌst] [ɪˈnʌf] [tuː; tə]['hænd(ə)l] .
Cool just enough to handle .
凉爽的 只是 足够的 到 处理 .

温度刚刚好，可以握在手里。

[niːd] [wɪð; wɪθ] ['laɪtli] [griːst] [hændz] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Knead with lightly greased hands until smooth .
揉 和 轻轻 涂油 双手 直到 光滑的 .

用涂抹了少量油脂的手揉捏至光滑。

([ɪf] ['kændi] ['hɑːrdn] [tuː] [mʌtʃ] [bɪˈfɔːr] ['niːdɪŋ] , [wɜːrk][wɪð; wɪθ] [spuːn] , [ðen] [niːd] .)
(If candy hardens too much before kneading , work with spoon , then knead .)
(如果 糖果 硬化 也 很多 前 揉捏 , 工作 和 勺子 , 然后 揉 .)

（如果糖在揉捏前变硬了，可以用勺子搅拌，然后再揉捏。）

[niːd] [ɪn] ['eni] [dɪˈzaɪrd] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd] ['kʌlərɪŋ] .
Knead in any desired flavoring and coloring .
揉 在 任何 想要的 调味 和 染色 .

揉入所需的任何调味料和色素。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [smɔːl] ['pættaɪz] , [bɔːlz] [ɔːr] [juːz] [æz; əz] ['fɪlɪŋ] [fɔːr; fər] [nʌts] , [deɪts] [ɔːr] ['eɪprɪkɒts] .

Shape	**into**	**small**	**patties**	**,**	**balls**	**or**	**use**	**as**	**filling**	**for**	**nuts**	**,**	**dates**	**or**	**apricots**	**.**
形状	进入	小的	肉饼	,	球	或者	使用	作为	填充	为了	坚果	,	日期	或者	杏子	.

可以做成小饼、小球，或者用作坚果、枣或杏的馅料。

[meɪks] [ə'baʊt] 1⅓ [paʊndz] .

Makes	**about**	**1⅓**	**pounds**	**.**
制作	关于	1⅓	磅	.

大约能做出1⅓磅。

[dɪ'vɪnəti]

Divinity
神

神

2½ [kʌps] ['ʃʊgər]

2½	**cups**	**sugar**
2½	杯子	糖

2.5 杯糖

½ [kʌp] ['kɑːroʊ] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]

½	**cup**	**Karo**	**light**	**corn**	**syrup**
½	杯子	卡罗	光	玉米	糖浆

半杯卡罗牌淡玉米糖浆

½ [kʌp] ['wɔːtər]

½	**cup**	**water**
½	杯子	水

半杯水

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [eg] [waɪts]

2	**egg**	**whites**
2	蛋	白人

2个蛋清

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] ['kɔːrsli] [tʃɑːpt] ['wɔːlnʌts] [ɔːr] [pɪ'kɑːnz] (['ɑːpʃən(ə)l])

1	**cup**	**coarsely**	**chopped**	**walnuts**	**or**	**pecans**	**(**	**optional**	**)**
1	杯子	粗略地	切碎	核桃	或者	山核桃	(	选修的	)

杯粗切核桃或山核桃（可选）

[mɪks] [tə'geðər] ['ʃʊgər] , [kɔːrn] ['sɪrəp] , ['wɔːtər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ɪn] [ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt] ['sɔːspæn] .

Mix	**together**	**sugar**	**,**	**corn**	**syrup**	**,**	**water**	**and**	**salt**	**in**	**2**	**-**	**quart**	**saucepan**	**.**
混合	一起	糖	,	玉米	糖浆	,	水	和	盐	在	2	-	夸脱	平底锅	.

将糖、玉米糖浆、水和盐混合在一个 2 夸脱的平底锅中。

[kʊk] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [kʌmz] [tuː; tə] [bɔɪl] .

Cook	**over**	**medium**	**heat**	**,**	**stirring**	**constantly**	**,**	**until**	**mixture**	**comes**	**to**	**boil**	**.**
厨师	超过	中等的	热	,	搅拌	不断地	,	直到	混合物	来	到	熬	.

用中火加热，不断搅拌，直到混合物沸腾。

[rɪ'duːs] [hiːt] ; [kʊk] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['riːtʃɪz] 248°F . ,

Reduce	**heat**	**;**	**cook**	**without**	**stirring**	**until**	**temperature**	**reaches**	**248°F**	**.**	**,**
减少	热	;	厨师	没有	搅拌	直到	温度	到达	248°F	.	,

调小火；不要搅拌，煮至温度达到248°F（约118°C）。

[ɔːr] [ʌnˈtɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv] [ˈmɪkstʃər] [drɑːpt] [ˈɪntuː] [ˈveri] [koʊld] [ˈwɔːtər] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [fɜːrm] [bɔːl]

or	until	a	small	amount	of	mixture	dropped	into	very	cold	water	forms	a	firm	ball
或者	直到	一个	小的	数量	的	混合物	掉落	进入	非常	寒冷的	水	表格	一个	公司	球

[wɪtʃ] [dʌz] [nɑːt] [ˈflæt(ə)n] [ɑːn] [rɪˈmuːv(ə)l] [frʌm; frəm] [ˈwɔːtər] .

which	does	not	flatten	on	removal	from	water	.
哪个	做	不是	压平	在	移动	从	水	.

或者直到将少量混合物滴入极冷的水中，形成一个坚实的球，从水中取出后不会变扁。

[dʒʌst] [bɪˈfɔːr] [ˈtemprətʃər; ˈtemprətʃʊr] [ˈriːtʃɪz] 248°F . , [biːt] [eg] [waɪts] [ɪn] [lɑːrdʒ] [boʊl] [ʌnˈtɪl] [stɪf]

Just	before	temperature	reaches	248°F	.	,	beat	egg	whites	in	large	bowl	until	stiff
只是	前	温度	到达	248°F	.	,	打	蛋	白人	在	大的	碗	直到	僵硬的

[bʌt; bət] [nɑːt] [draɪ] .

but	not	dry	.
但	不是	干燥	.

在温度达到 248°F 之前，将蛋清在大碗中打发至硬性发泡但不要打干。

[ˈbiːtɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] , [ɑːn] [haɪ] [spiːd] [ʌv; əv] [ɪˈlektrɪk] [ˈmɪksər] ,

Beating	constantly	,	on	high	speed	of	electric	mixer	,
殴打	不断地	,	在	高的	速度	的	电的	混合器	,

用电动搅拌器高速持续搅拌

[ˈsloʊli] [pɔːr] [əˈbaʊt] ½ [ðə; ði] [hɑːt] [ˈsɪrəp] [ˈoʊvər] [eg] [waɪts] .

slowly	pour	about	½	the	hot	syrup	over	egg	whites	.
缓慢地	倒	关于	½	这	热的	糖浆	超过	蛋	白人	.

将大约一半的热糖浆慢慢地淋在蛋白上。

[ðen] [kʊk] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈsɪrəp] [tuː; tə] 272°F . ,

Then	cook	remaining	syrup	to	272°F	.	,
然后	厨师	其余的	糖浆	到	272°F	.	,

然后将剩余的糖浆煮至272°F。

[ɔːr] [ʌnˈtɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ˈseprəts] [ˈɪntuː] [θredz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] [hɑːrd] [bʌt; bət] [nɑːt] [ˈbrɪt(ə)l]

or	until	a	small	amount	separates	into	threads	which	are	hard	but	not	brittle
或者	直到	一个	小的	数量	分离	进入	线程	哪个	是	难的	但	不是	脆

[wen] [drɑːpt] [ˈɪntuː] [ˈveri] [koʊld] [ˈwɔːtər] .

when	dropped	into	very	cold	water	.
什么时候	掉落	进入	非常	寒冷的	水	.

或者直到少量物质分离成丝状，滴入极冷的水中时，丝状物会变硬但不脆。

[ˈbiːtɪŋ] [ˈkɑːnstəntli] , [pɔːr] [hɑːt] [ˈsɪrəp] [ˈoʊvər] [fɜːrst] [ˈmɪkstʃər] [əˈbaʊt] [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [æt; ət] [ə; eɪ]

Beating	constantly	,	pour	hot	syrup	over	first	mixture	about	1	tablespoon	at	a
殴打	不断地	,	倒	热的	糖浆	超过	第一的	混合物	关于	1	汤匙	在	一个

[taɪm] ,

time	,
时间	,

一边搅拌一边将热糖浆一次约1汤匙地倒入第一份混合物中，

[ˈbiːtɪŋ] [wel] [ˈæftər] [iːtʃ] [əˈdɪʃ(ə)n] .

beating	well	after	each	addition	.
殴打	出色地	后	每个	添加	.

每次加料后都打得不错。

[kənˈtɪnjuː] [ˈbiːtɪŋ] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃər] [bɪˈgɪnz] [tuː; tə] [luːz] [ɪts] [glɑːs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv]

Continue	beating	until	mixture	begins	to	lose	its	gloss	and	a	small	amount	of
继续	殴打	直到	混合物	开始	到	失去	它是	光泽	和	一个	小的	数量	的

[ˈmɪkstʃər] [hoʊldz] [sɔːft] [piːk] [wen] [drɑːpt] [frʌm; frəm] [spuːn] .

mixture	holds	soft	peak	when	dropped	from	spoon	.
混合物	持有	柔软的	顶峰	什么时候	掉落	从	勺子	.

继续搅拌，直到混合物开始失去光泽，并且用勺子舀取少量混合物滴下时能形成柔软的尖峰。

([ɪf] ['mɪkstʃər] [bɪ'kʌmz] [tuː] [stɪf] [fɔːr; fər]['mɪksər] , [biːt] [wɪð; wɪθ]['wʊd(ə)n] [spuːn] .)

(	If	mixture	becomes	too	stiff	for	mixer	,	beat	with	wooden	spoon	.	)
(	如果	混合物	变成	也	僵硬的	为了	混合器	,	打	和	木制的	勺子	.	)

（如果混合物太稠，搅拌器无法搅拌，请用木勺搅拌。）

[mɪks][ɪn] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [nʌts] .

Mix	in	vanilla	and	nuts	.
混合	在	香草	和	坚果	.

加入香草精和坚果碎。

[drɑːp][baɪ] ['tiːspuːn,fʊl] ['ɑːntə] [wækst] ['peɪpər] .

Drop	by	teaspoonfuls	onto	waxed	paper	.
降低	经过	茶匙	到	打蜡	纸	.

用茶匙将面糊滴在蜡纸上。

[meɪks] 1¼ [paʊndz] [ɔːr] - ['piːsɪz] .

Makes	1¼	pounds	or	48	pieces	.
制作	1¼	磅	或者	-	件	.

可制成 1¼ 磅或 48 块。

[[ˌpiː 'dʒiː][faɪv]]

[	Pg	5	]
[	页	5	]

[第5页]

['kændi] ['æplz]

Candy	Apples
糖果	苹果

糖苹果

[eɪt] ['miːdiəm] [red] ['æplz]

8	medium	red	apples
8	中等的	红色的	苹果

8个中等大小的红苹果

[eɪt] [flæt] ['wʊd(ə)n] ['skjuːəz] [ɔːr] [spuːnz]

8	flat	wooden	skewers	or	spoons
8	平坦的	木制的	烤串	或者	勺子

8根扁平的木签或木勺

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgər]

2	cups	sugar
2	杯子	糖

2杯糖

[wʌn] [kʌp] ['kɑːroʊ] [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp]

1	cup	Karo	light	corn	syrup
1	杯子	卡罗	光	玉米	糖浆

杯 Karo 淡玉米糖浆

½ [kʌp] ['wɔːtər]

½	cup	water
½	杯子	水

半杯水

¼ [kʌp] (1¾ - [aʊns] ['bɑːt(ə)l]) [red] ['sɪnəmən] ['kændiz]

¼	cup	(	1¾	-	ounce	bottle	)	red	cinnamon	candies
¼	杯子	(	1¾	-	盎司	瓶子	)	红色的	肉桂	糖果

¼ 杯（1¾ 盎司瓶装）红色肉桂糖

- [drɑːps] [red] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] (['ɑːpʃən(ə)l])

10	drops	red	food	coloring	(	optional	)
-	滴	红色的	食物	染色	(	选修的	)

10滴红色食用色素（可选）

[wɑːʃ] [ænd; ənd][draɪ] ['æplz] ; [rɪ'muːv] [stemz] [ænd; ənd][ɪn'sɜːrt] ['skjuːəz] ['ɪntuː] [stem] ['ɛndz] .

Wash	and	dry	apples	;	remove	stems	and	insert	skewers	into	stem	ends	.
洗	和	干燥	苹果	;	消除	茎	和	插入	烤串	进入	干	结束	.

将苹果洗净擦干；去掉果柄，在果柄末端插入竹签。

[kəm'baɪn] ['ʃʊgər] , [laɪt] [kɔːrn] ['sɪrəp] [ænd; ənd]['wɔːtər][ɪn] ['hevi] [ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt] ['sɔːspæn] .

Combine	sugar	,	light	corn	syrup	and	water	in	heavy	2	-	quart	saucepan	.
结合	糖	,	光	玉米	糖浆	和	水	在	重的	2	-	夸脱	平底锅	.

将糖、浅色玉米糖浆和水放入厚底 2 夸脱平底锅中混合。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [kʊk] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɔɪlz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

Stirring	constantly	,	cook	over	medium	heat	until	mixture	boils	and	sugar	is	dissolved	.
搅拌	不断地	,	厨师	超过	中等的	热	直到	混合物	沸腾	和	糖	是	溶解	.

不断搅拌，用中火煮至混合物沸腾且糖溶解。

[ðen] [kʊk] , [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] ,

Then	cook	,	without	stirring	,
然后	厨师	,	没有	搅拌	,

然后煮，不要搅拌。

[ʌn'tɪl] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['riːtʃɪz] 250°F . [ɔːr] [ʌn'tɪl] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['sɪrəp] [drɑːpt] ['ɪntuː]

until	temperature	reaches	250°F	.	or	until	small	amount	of	syrup	dropped	into
直到	温度	到达	250°F	.	或者	直到	小的	数量	的	糖浆	掉落	进入

['veri] [koʊld]['wɔːtər][fɔːrmz][ə; eɪ][bɔːl] [wɪtʃ] [ɪz][hɑːrd] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hoʊld][ɪts] [ʃeɪp] ,

very	cold	water	forms	a	ball	which	is	hard	enough	to	hold	its	shape	,
非常	寒冷的	水	表格	一个	球	哪个	是	难的	足够的	到	抓住	它是	形状	,

直到温度达到250°F，或者直到少量糖浆滴入极冷的水中能形成一个足够坚硬并能保持形状的球状物。

[jet] ['plæstɪk] .

yet	plastic	.
然而	塑料	.

但却是塑料制品。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪnəmən] ['kændiz] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [tuː; tə] 285°F . [ɔːr] [ʌn'tɪl] [smɔːl] [ə'maʊnt]

Add	cinnamon	candies	and	continue	cooking	to	285°F	.	or	until	small	amount
添加	肉桂	糖果	和	继续	烹饪	到	285°F	.	或者	直到	小的	数量

[ʌv; əv] ['sɪrəp] [drɑːpt] ['ɪntuː] ['veri] [koʊld]['wɔːtər] ['seprəts] ['ɪntuː] [θredz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər][hɑːrd] ,

of	syrup	dropped	into	very	cold	water	separates	into	threads	which	are	hard	,
的	糖浆	掉落	进入	非常	寒冷的	水	分离	进入	线程	哪个	是	难的	,

加入肉桂糖，继续烹煮至285°F，或直至少量糖浆滴入极冷的水中，凝固成硬丝状。

[bʌt; bət][nɑːt]['brɪt(ə)l] .

but	not	brittle	.
但	不是	脆	.

但不脆。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .

Remove	from	heat	.
消除	从	热	.

离火。

[stɜːr][ɪn] [red] [fuːd] ['kʌlərɪŋ] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Stir	in	red	food	coloring	,	if	desired	.
搅拌	在	红色的	食物	染色	,	如果	想要的	.

如果需要，可以加入红色食用色素。

[hoʊld] [iːtʃ] ['æp(ə)l][baɪ][ɪts] ['skjuːər] [ænd; ənd] ['kwɪkli] [twɜːrl][ɪn] ['sɪrəp] ,

Hold	each	apple	by	its	skewer	and	quickly	twirl	in	syrup	,
抓住	每个	苹果	经过	它是	烤肉串	和	迅速地	捻	在	糖浆	,

用竹签串起每个苹果，快速地在糖浆中旋转，

['tɪltɪŋ] [pæn][tuː; tə]['kʌvər]['æp(ə)l][wɪð; wɪθ] ['sɪrəp] .

tilting	pan	to	cover	apple	with	syrup	.
倾斜	平底锅	到	覆盖	苹果	和	糖浆	.

倾斜平底锅，使糖浆覆盖苹果。

[rɪ'muːv] ['æp(ə)l][frʌm; frəm] ['sɪrəp] ; [ə'laʊ] [ɪk'ses] [tuː; tə][drɪp] [ɔːf] , [ðen] [twɜːrl][tuː; tə] [spred] ['sɪrəp]

Remove	apple	from	syrup	;	allow	excess	to	drip	off	,	then	twirl	to	spread	syrup
消除	苹果	从	糖浆	;	允许	过量的	到	滴	离开	,	然后	捻	到	传播	糖浆

['smuːðli] ['oʊvər]['æp(ə)l] .

smoothly	over	apple	.
顺利	超过	苹果	.

将苹果从糖浆中取出；让多余的糖浆滴落，然后旋转苹果，使糖浆均匀地涂抹在苹果上。

[pleɪs] [ɑːn] ['laɪtli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [tuː; tə] [kuːl] .

Place	on	lightly	greased	baking	sheet	to	cool	.
地方	在	轻轻	涂油	烘烤	床单	到	凉爽的	.

放在抹了少许油的烤盘上冷却。

[stɔːr] [ɪn] [kuːl] [pleɪs] .

Store	in	cool	place	.
店铺	在	凉爽的	地方	.

请置于阴凉处保存。

[meɪks] [eɪt]['kændi] ['æplz] .

Makes	8	candy	apples	.
制作	8	糖果	苹果	.

可制作8个糖苹果。

['tʃuːi] [baːz]

Chewy	Bars
耐嚼的	酒吧

咀嚼棒

¾ [kʌp][mə'zoʊlə][ɔːr] - ['mɑːrdʒərən]

¾	cup	Mazola	or	Nucoa	margarine
¾	杯子	马佐拉	或者	-	人造黄油

3/4 杯 Mazola 或 Nucoa 人造黄油

½ [kʌp]['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]

½	cup	granulated	sugar
½	杯子	颗粒状	糖

半杯砂糖

½ [kʌp]['fɜːrmli] [pækt] [braʊn] ['ʃʊgər]

½	cup	firmly	packed	brown	sugar
½	杯子	牢牢	包装	棕色的	糖

半杯压实的红糖

½ [kʌp]['kɑːroʊ][dɑːrk][kɔːrn] ['sɪrəp]

½	cup	Karo	dark	corn	syrup
½	杯子	卡罗	黑暗的	玉米	糖浆

半杯卡罗牌深色玉米糖浆

[wʌn] ['teɪblspuːn] [və'nɪlə]

1	tablespoon	vanilla
1	汤匙	香草

1汤匙香草精

[fɔːr] [kʌps] [kwɪk] [oʊts]

4	cups	quick	oats
4	杯子	快的	燕麦

杯快熟燕麦片

[wʌn] ([sɪks] - [aʊns]) ['pækɪdʒ] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] [tʃɪps]

1	(	6	-	ounce	)	package	semi	-	sweet	chocolate	chips
1	(	6	-	盎司	)	包裹	半	-	甜的	巧克力	芯片

包（6 盎司）半甜巧克力片

⅔ [kʌp] ['skipi] ['kriːmi] [ɔːr] [tʃʌŋk] [staɪl] ['piːnʌt] ['bʌtər]

⅔	cup	Skippy	creamy	or	chunk	style	peanut	butter
⅔	杯子	斯基皮	奶油状	或者	块	风格	花生	黄油

⅔ 杯 Skippy 奶油花生酱或颗粒花生酱

[griːs] [wʌn] (- × [naɪn] × [ˌtuːˈtuː] - [ɪntʃ]) ['beɪkɪŋ] [pæn] .

Grease	1	(	13	×	9	×	2	-	inch	)	baking	pan	.
润滑脂	1	(	-	×	9	×	2	-	英寸	)	烘烤	平底锅	.

在 1 个（13 × 9 × 2 英寸）烤盘上涂油。

[blend] ['mɑːrdʒərən] [ænd; ənd] ['ʃʊgɚz] [ɪn] ['mɪksɪŋ] [boʊl] .

Blend	margarine	and	sugars	in	mixing	bowl	.
混合	人造黄油	和	糖	在	混合	碗	.

在搅拌碗中混合人造黄油和糖。

[stɜːr] [ɪn] [kɔːrn] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [və'nɪlə] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Stir	in	corn	syrup	and	vanilla	,	mixing	well	.
搅拌	在	玉米	糖浆	和	香草	,	混合	出色地	.

加入玉米糖浆和香草精，搅拌均匀。

[mɪks] [ɪn] [oʊts] .

Mix	in	oats	.
混合	在	燕麦	.

拌入燕麦片。

[pæt] [doʊ] ['ɪntuː] ['bɑːtəm] [ʌv; əv] [prɪ'perd] [pæn] , ['mɔɪsnɪŋ] [hændz] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] .

Pat	dough	into	bottom	of	prepared	pan	,	moistening	hands	to	prevent	sticking	.
拍	面团	进入	底部	的	准备	平底锅	,	润湿	双手	到	防止	粘性	.

将面团拍入准备好的烤盘底部，将双手沾湿以防粘连。

[beɪk] [ɪn] 350°F .

Bake	in	350°F	.
烤	在	350°F	.

在 350°F 下烘烤。

(['mɑːdərət]) ['ʌv(ə)n] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

(	moderate	)	oven	20	to	25	minutes	.
(	缓和	)	烤箱	-	到	-	分钟	.

（中等温度）烤箱烘烤 20 至 25 分钟。

[kuːl] ['slaɪtli] .

Cool	slightly	.
凉爽的	轻微地	.

稍微冷却一下。

[melt] ['tʃɔːklət] [tʃɪps] [ænd; ənd] ['piːnʌt] ['bʌtər] ['oʊvər] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Melt	chocolate	chips	and	peanut	butter	over	boiling	water	,	stirring	constantly	.
熔化	巧克力	芯片	和	花生	黄油	超过	沸腾	水	,	搅拌	不断地	.

将巧克力片和花生酱隔水融化，不断搅拌。

[spred] ['oʊvər] [beɪkt] ['leɪər] .

Spread	over	baked	layer	.
传播	超过	烘焙	层	.

涂抹在烤好的饼层上。

[tʃɪl] [tuː; tə] [set] ['tʃɔːklət] .

Chill	to	set	chocolate	.
寒意	到	放	巧克力	.

冷藏至巧克力凝固。

[kʌt] ['ɪntuː][baːz] .
Cut **into** **bars** **.**
切 进入 酒吧 .

切成条状。

[meɪks] [ə'baʊt][sɪks]['dʌz(ə)n] ([θriː] × ½ - [ɪntʃ]) [baːz] .
Makes **about** **6** **dozen** **(** **3** **×** **½** **-** **inch** **)** **bars** **.**
制作 关于 6 打 (3 × ½ - 英寸) 酒吧 .

大约可以做 6 打（3 × ½ 英寸）条状物。

[[ˌpiː 'dʒiː][sɪks]]
[**Pg** **6** **]**
[页 6]

[第6页]

- - ['mɪnɪt] [fʌdʒ]
10 **-** **Minute** **Fudge**
- - 分钟 做傻事

十分钟软糖

[θriː] ([wʌn] - [aʊns]) [skwer] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]
3 **(** **1** **-** **ounce** **)** **squares** **unsweetened** **chocolate**
3 (1 - 盎司) 正方形 无糖 巧克力

3块（每块1盎司）无糖巧克力

¼ [kʌp][mə'zoʊlə][ɔːr] - ['mɑːrdʒərən]
¼ **cup** **Mazola** **or** **Nucoa** **margarine**
¼ 杯子 马佐拉 或者 - 人造黄油

¼ 杯 Mazola 或 Nucoa 人造黄油

4½ [kʌps] ([wʌn] [paʊnd]) ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] ['ʃʊgər]
4½ **cups** **(** **1** **pound** **)** **sifted** **confectioners** **sugar**
4½ 杯子 (1 磅) 筛过的 糖果商 糖

4½ 杯（1 磅）过筛糖粉

⅓ [kʌp] ['ɪnstənt] [ˌnɑːn'fæt][draɪ] [mɪlk]
⅓ **cup** **instant** **nonfat** **dry** **milk**
⅓ 杯子 立即的 脱脂 干燥 牛奶

1/3 杯速溶脱脂奶粉

½ [kʌp]['kɑːroʊ] [laɪt] [ɔːr][dɑːrk][kɔːrn] ['sɪrəp]
½ **cup** **Karo** **light** **or** **dark** **corn** **syrup**
½ 杯子 卡罗 光 或者 黑暗的 玉米 糖浆

半杯 Karo 浅色或深色玉米糖浆

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['wɔːtər]
1 **tablespoon** **water**
1 汤匙 水

1汤匙水

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] (['ɑːpʃən(ə)l])
½ **cup** **chopped** **nuts** **(** **optional** **)**
½ 杯子 切碎 坚果 (选修的)

½ 杯碎坚果（可选）

[griːs] [wʌn] ([eɪt] × [eɪt] × [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ]) [pæn] .
Grease **1** **(** **8** **×** **8** **×** **2** **-** **inch** **)** **pan** **.**
润滑脂 1 (8 × 8 × 2 - 英寸) 平底锅 .

在 1 个（8 × 8 × 2 英寸）烤盘上涂油。

[melt] ['tʃɔ:klət] [ænd; ənd]['mɑ:rdʒərən][ɪn][tɑ:p][ʌv; əv][,tu:'tu:] - [kwɔ:rt]['dʌb(ə)l] ['bɔɪlər]['oʊvər][hɑ:t]['wɔ:tər]

Melt	**chocolate**	**and**	**margarine**	**in**	**top**	**of**	**2**	**-**	**quart**	**double**	**boiler**	**over**	**hot**	**water**
熔化	巧克力	和	人造黄油	在	顶部	的	2	-	夸脱	双倍的	锅炉	超过	热的	水

.

:

.

将巧克力和人造黄油放入2夸脱双层蒸锅的上层，隔水融化。

['mi:nwaɪl] [sɪft] [tə'geðər] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgər] [ænd; ənd][draɪ][mɪlk] .

Meanwhile	**sift**	**together**	**confectioners**	**'**	**sugar**	**and**	**dry**	**milk**	**.**
同时	筛	一起	糖果商	-	糖	和	干燥	牛奶	.

同时将糖粉和奶粉一起过筛。

[stɜ:r][kɔ:rn] ['sɪrəp] , ['wɔ:tər][ænd; ənd] [və'nɪlə] ['ɪntu:] ['tʃɔ:klət] ['mɑ:rdʒərən]['mɪkstʃər] .

Stir	**corn**	**syrup**	**,**	**water**	**and**	**vanilla**	**into**	**chocolate**	**margarine**	**mixture**	**.**
搅拌	玉米	糖浆	,	水	和	香草	进入	巧克力	人造黄油	混合物	.

将玉米糖浆、水和香草精搅拌到巧克力人造黄油混合物中。

[stɜ:r][ɪn] ['sɪftɪd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][draɪ][mɪlk][ɪn] [tu:] [ə'dɪʃənz] .

Stir	**in**	**sifted**	**sugar**	**and**	**dry**	**milk**	**in**	**two**	**additions**	**.**
搅拌	在	筛过的	糖	和	干燥	牛奶	在	二	新增内容	.

分两次加入过筛的糖和奶粉，搅拌均匀。

[kən'tɪnju:] ['stɜ:rɪŋ] [ʌn'tɪl]['mɪkstʃər][ɪz] [wel] ['blendɪd] [ænd; ənd] [smu:ð] .

Continue	**stirring**	**until**	**mixture**	**is**	**well**	**blended**	**and**	**smooth**	**.**
继续	搅拌	直到	混合物	是	出色地	混合	和	光滑的	.

继续搅拌，直到混合物充分混合且顺滑。

[rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] [hi:t] ; [stɜ:r][ɪn] [nʌts] .

Remove	**from**	**heat**	**;**	**stir**	**in**	**nuts**	**.**
消除	从	热	;	搅拌	在	坚果	.

离火；拌入坚果。

[tɜ:rn]['ɪntu:] [prɪ'perd] [pæn] .

Turn	**into**	**prepared**	**pan**	**.**
转动	进入	准备	平底锅	.

倒入准备好的烤盘中。

[ku:l] .

Cool	**.**
凉爽的	.

凉爽的。

[kʌt] ['ɪntu:] [skwer] .

Cut	**into**	**squares**	**.**
切	进入	正方形	.

切成方块。

[meɪks] 1¾ [paʊndz] .

Makes	**1¾**	**pounds**	**.**
制作	1¾	磅	.

成品1¾磅。

[kwɪk] ['pi:nʌt] ['bʌtər] [fʌdʒ] : ['fɑ:loʊ] ['resəpi][fɔ:r; fər] - - ['mɪnɪt] [fʌdʒ] ['ju:zɪŋ] [laɪt] [kɔ:rn]['sɪrəp]

Quick	**Peanut**	**Butter**	**Fudge**	**:**	**Follow**	**recipe**	**for**	**10**	**-**	**Minute**	**Fudge**	**using**	**light**	**corn**	**syrup**
快的	花生	黄油	做傻事	:	跟随	食谱	为了	-	-	分钟	做傻事	使用	光	玉米	糖浆

[ænd; ənd] [əu'mitɪŋ] ['tʃɔ:klət] .

and	**omitting**	**chocolate**	**.**
和	省略	巧克力	.

快速花生酱软糖：按照 10 分钟软糖的配方，使用浅色玉米糖浆并省略巧克力。

[melt] ⅓ [kʌp] ['skipi] ['kri:mi] [ɔ:r] [tʃʌŋk] [staɪl] ['pi:nʌt] ['bʌtər] [wɪð; wɪθ]['mɑ:rdʒərən] .

Melt	**⅓**	**cup**	**Skippy**	**creamy**	**or**	**chunk**	**style**	**peanut**	**butter**	**with**	**margarine**	**.**
熔化	⅓	杯子	斯基皮	奶油状	或者	块	风格	花生	黄油	和	人造黄油	.

将 ⅓ 杯 Skippy 奶油花生酱或颗粒花生酱与人造黄油融化。

[oʊld] ['fæʃnd] ['tʃɔ:klət] [fʌdʒ]

Old	**Fashioned**	**Chocolate**	**Fudge**
老的	造型	巧克力	做傻事

老式巧克力软糖

[θri:] ['teɪbəlˌspu:nz] [mə'zoʊlə][ɔ:r] - ['mɑ:rdʒərən]

3	**tablespoons**	**Mazola**	**or**	**Nucoa**	**margarine**
3	汤匙	马佐拉	或者	-	人造黄油

3汤匙马佐拉或努科亚人造黄油

[θri:] [kʌps] ['ʃʊgər]

3	**cups**	**sugar**
3	杯子	糖

3杯糖

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['kɑ:roʊ] [laɪt] [ɔ:r][dɑ:rk][kɔ:rn] ['sɪrəp]

2	**tablespoons**	**Karo**	**light**	**or**	**dark**	**corn**	**syrup**
2	汤匙	卡罗	光	或者	黑暗的	玉米	糖浆

2汤匙卡罗牌浅色或深色玉米糖浆

[ˌtu:'tu:] ([wʌn] - [aʊns]) [skwer] [ˌʌn'swi:tnd] ['tʃɔ:klət]

2	**(**	**1**	**-**	**ounce**	**)**	**squares**	**unsweetened**	**chocolate**
2	(	1	-	盎司	)	正方形	无糖	巧克力

2块（每块1盎司）无糖巧克力

¾ [kʌp] [mɪlk]

¾	**cup**	**milk**
¾	杯子	牛奶

¾ 杯牛奶

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] ['wɔ:lnʌts] , ['kɔ:rsli] [tʃɑ:pt] (['ɑ:pʃən(ə)l])

1	**cup**	**walnuts**	**,**	**coarsely**	**chopped**	**(**	**optional**	**)**
1	杯子	核桃	,	粗略地	切碎	(	选修的	)

杯核桃碎（可选）

[gri:s] [wʌn] ([eɪt] × [eɪt] × [ˌtu:'tu:] - [ɪntʃ]) [pæn] .

Grease	**1**	**(**	**8**	**×**	**8**	**×**	**2**	**-**	**inch**	**)**	**pan**	**.**
润滑脂	1	(	8	×	8	×	2	-	英寸	)	平底锅	.

在 1 个（8 × 8 × 2 英寸）烤盘上涂油。

[pleɪs] ['mɑ:rdʒərən] , ['ʃʊgər] , [kɔ:rn] ['sɪrəp] , ['tʃɔ:klət] [ænd; ənd] [mɪlk] [ɪn][ə; eɪ] ['hevi] [θri:] - [kwɔ:rt] ['sɔ:spæn] .

Place	**margarine**	**,**	**sugar**	**,**	**corn**	**syrup**	**,**	**chocolate**	**and**	**milk**	**in**	**a**	**heavy**	**3**	**-**	**quart**	**saucepan**	**.**
地方	人造黄油	,	糖	,	玉米	糖浆	,	巧克力	和	牛奶	在	一个	重的	3	-	夸脱	平底锅	.

将人造黄油、糖、玉米糖浆、巧克力和牛奶放入一个厚底的3夸脱平底锅中。

[kʊk] ['oʊvər] ['mi:diəm] [hi:t] , ['stɜ:rɪŋ] ['kɑ:nstəntli] , [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɔɪlz] .

Cook	**over**	**medium**	**heat**	**,**	**stirring**	**constantly**	**,**	**until**	**mixture**	**boils**	**.**
厨师	超过	中等的	热	,	搅拌	不断地	,	直到	混合物	沸腾	.

用中火加热，不断搅拌，直到混合物沸腾。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] ,
Continue **cooking** **,**
继续 烹饪 ,

继续烹饪。

['stɜːrɪŋ] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [ʌn'tɪl] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['riːtʃɪz] (238°F .) [ɔːr] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt]
stirring **occasionally** **until** **temperature** **reaches** **(** **238°F** **.** **)** **or** **until** **a** **small** **amount**
搅拌 偶尔 直到 温度 到达 (238°F .) 或者 直到 一个 小的 数量
[ʌv; əv] ['mɪkstʃər] [drɑːpt] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [fɔːrmz] [ə; eɪ] [sɔːft] [bɔːl] .
of **mixture** **dropped** **in** **cold** **water** **forms** **a** **soft** **ball** **.**
的 混合物 掉落 在 寒冷的 水 表格 一个 柔软的 球 .

偶尔搅拌，直到温度达到（238°F）或直到少量混合物滴入冷水中形成软球。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[kuːl] [tuː; tə] [ˌluːk'wɔːrm] (110°F .) .
Cool **to** **lukewarm** **(** **110°F** **.** **)** **.**
凉爽的 到 温 (110°F .) .

凉至温热（110°F）。

[biːt] [ʌn'tɪl] [fʌdʒ] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] [ænd; ənd] ['luːzɪz] [ɪts] [glɑːs] .
Beat **until** **fudge** **begins** **to** **thicken** **and** **loses** **its** **gloss** **.**
打 直到 做傻事 开始 到 加厚 和 失败 它是 光泽 .

搅拌至软糖开始变稠并失去光泽。

[foʊld] [ɪn] [nʌts] .
Fold **in** **nuts** **.**
折叠 在 坚果 .

拌入坚果。

['kwɪkli] [pɔːr] ['ɪntuː] [prɪ'perd] [pæn] .
Quickly **pour** **into** **prepared** **pan** **.**
迅速地 倒 进入 准备 平底锅 .

快速倒入准备好的平底锅中。

[fɔːr; fər] [best] [rɪ'zʌlts] [duː] [nɑːt] [spred] [fʌdʒ] [ɔːr] [skreɪp] [aʊt] [ʌv; əv] [pæn] .
For **best** **results** **do** **not** **spread** **fudge** **or** **scrape** **out** **of** **pan** **.**
为了 最好的 结果 做 不是 传播 做傻事 或者 刮 出去 的 平底锅 .

为了达到最佳效果，不要把软糖摊开或刮出锅外。

[wen] [koʊld] , [kʌt] [ɪn] [skwer] .
When **cold** **,** **cut** **in** **squares** **.**
什么时候 寒冷的 , 切 在 正方形 .

冷却后切成方块。

[meɪks] [ˌtuː'tuː] [paʊndz] .
Makes **2** **pounds** **.**
制作 2 磅 .

成品2磅。

[[ˌpiː 'dʒiː] ['sɛvən]]
[**Pg** **7** **]**
[页 7]

[第7页]

[sɔ:lt]['wɔ:tər] ['tæfi]
Salt **Water** **Taffy**
盐 水 太妃糖

盐水太妃糖

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['ɑ:rgoʊ][kɔ:rn] [stɑ:rtʃ]
2 **tablespoons** **Argo** **corn** **starch**
2 汤匙 阿尔戈 玉米 淀粉

2汤匙Argo玉米淀粉

¾ [kʌp] ['kɑ:roʊ] [laɪt] [kɔ:rn] ['sɪrəp]
¾ **cup** **Karo** **light** **corn** **syrup**
¾ 杯子 卡罗 光 玉米 糖浆

¾ 杯 Karo 淡玉米糖浆

½ [kʌp] ['wɔ:tər]
½ **cup** **water**
½ 杯子 水

半杯水

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] - [ɔ:r][mə'zoʊlə]['mɑ:rdʒərən]
2 **tablespoons** **Nucoa** **or** **Mazola** **margarine**
2 汤匙 - 或者 马佐拉 人造黄油

2汤匙Nucoa或Mazola人造黄油

[ˌtu:'tu:] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
2 **teaspoons** **vanilla**
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[gri:s] [naɪn] × [naɪn] × [ˌtu:'tu:] - [ɪntʃ] [keɪk] [pæn] .
Grease **9** **×** **9** **×** **2** **-** **inch** **cake** **pan** **.**
润滑脂 9 × 9 × 2 - 英寸 蛋糕 平底锅 .

在9×9×2英寸的蛋糕模具上涂抹油脂。

[mɪks] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][kɔ:rn] [stɑ:rtʃ] [ɪn] 1½ - [kwɔ:rt] ['sɔ:spæn] .
Mix **sugar** **and** **corn** **starch** **in** **1½** **-** **quart** **saucepan** **.**
混合 糖 和 玉米 淀粉 在 1½ - 夸脱 平底锅 .

将糖和玉米淀粉混合在一个1.5夸脱的平底锅中。

[stɜ:r][ɪn][kɔ:rn] ['sɪrəp] , ['wɔ:tər][ænd; ənd][sɔ:lt] .
Stir **in** **corn** **syrup** **,** **water** **and** **salt** **.**
搅拌 在 玉米 糖浆 , 水 和 盐 .

加入玉米糖浆、水和盐，搅拌均匀。

[ˌeɪ di: 'di:]['mɑ:rdʒərən] .
Add **margarine** **.**
添加 人造黄油 .

加入人造黄油。

[kʊk] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɔɪlz] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [ɪz]
Cook **over** **medium** **heat** **,** **stirring** **constantly** **,** **until** **mixture** **boils** **and** **sugar** **is**
厨师 超过 中等的 热 , 搅拌 不断地 , 直到 混合物 沸腾 和 糖 是
[kəm'pliːtli] [dɪ'zɑːlvd] .
completely **dissolved** **.**
完全地 溶解 .

用中火加热，不断搅拌，直到混合物沸腾且糖完全溶解。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] , [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] , [ʌn'tɪl] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['riːtʃɪz] 260°F . ,
Continue **cooking** **,** **without** **stirring** **,** **until** **temperature** **reaches** **260°F** **.** **,**
继续 烹饪 , 没有 搅拌 , 直到 温度 到达 260°F . ,

继续烹煮，不要搅拌，直到温度达到260°F。

[ɔːr] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['mɪkstʃər] [drɑːpt] ['ɪntuː] ['veri] [koʊld] ['wɔːtər] ,
or **until** **a** **small** **amount** **of** **mixture** **dropped** **into** **very** **cold** **water** **,**
或者 直到 一个 小的 数量 的 混合物 掉落 进入 非常 寒冷的 水 ,

或者直到将少量混合物滴入极冷的水中，

[fɔːrmz] [ə; eɪ] [bɔːl] [wɪtʃ] [ɪz] [hɑːrd] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [hoʊld] [ɪts] [ʃeɪp] , [jet] ['plæstɪk] .
forms **a** **ball** **which** **is** **hard** **enough** **to** **hold** **its** **shape** **,** **yet** **plastic** **.**
表格 一个 球 哪个 是 难的 足够的 到 抓住 它是 形状 , 然而 塑料 .

形成一个足够坚硬以保持形状，但又具有可塑性的球体。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[stɜːr] [ɪn] [və'nɪlə] .
Stir **in** **vanilla** **.**
搅拌 在 香草 .

加入香草精。

[pɔːr] ['ɪntuː] [prɪ'perd] [pæn] .
Pour **into** **prepared** **pan** **.**
倒 进入 准备 平底锅 .

倒入准备好的平底锅中。

[let] [stænd] [ʌn'tɪl] [kuːl] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['hænd(ə)l] .
Let **stand** **until** **cool** **enough** **to** **handle** **.**
让 站立 直到 凉爽的 足够的 到 处理 .

静置冷却至可以触摸的程度。

[pʊl] [wɪð; wɪθ] ['fɪŋgərz] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] ['sætn] - [laɪk] ['fɪnɪʃ] [ænd; ənd] [laɪt] ['kʌlər] .
Pull **with** **fingers** **until** **it** **has** **satin** **-** **like** **finish** **and** **light** **color** **.**
拉 和 手指 直到 它 有 缎 - 喜欢 结束 和 光 颜色 .

用手指轻轻拉扯，直到表面呈现缎面般的光泽和浅色。

[pʊl] ['ɪntuː] [lɔːŋ] [strɪps] , ½ [ɪntʃ] [waɪd] .
Pull **into** **long** **strips** **,** **½** **inch** **wide** **.**
拉 进入 长的 条状物 , ½ 英寸 宽的 .

拉成长条，宽 ½ 英寸。

[kʌt] [wʌn] - [ɪntʃ] ['piːsɪz] [wɪð; wɪθ] ['sɪzərz] .
Cut **1** **-** **inch** **pieces** **with** **scissors** **.**
切 1 - 英寸 件 和 剪刀 .

用剪刀剪成1英寸长的小段。

[ræp] [ɪn] [wækst] ['peɪpər] .
Wrap **in** **waxed** **paper** **.**
裹 在 打蜡 纸 .

用蜡纸包裹。

[meɪks] [ə'baʊt] [wʌn] [paʊnd] .
Makes **about** **1** **pound** **.**
制作 关于 1 磅 .

大约能做出1磅。

['piːnʌt] ['brɪt(ə)l]
Peanut **Brittle**
花生 脆

花生糖

[wʌn] [kʌp] ['kɑːroʊ] [laɪt] [ɔːr] [dɑːrk] [kɔːrn] ['sɪrəp]
1 **cup** **Karo** **light** **or** **dark** **corn** **syrup**
1 杯子 卡罗 光 或者 黑暗的 玉米 糖浆

杯 Karo 浅色或深色玉米糖浆

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

¼ [kʌp] ['wɔːtər]
¼ **cup** **water**
¼ 杯子 水

¼ 杯水

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mə'zoʊlə] [ɔːr] - ['mɑːrdʒərən]
2 **tablespoons** **Mazola** **or** **Nucoa** **margarine**
2 汤匙 马佐拉 或者 - 人造黄油

2汤匙马佐拉或努科亚人造黄油

1½ [kʌps] ['sɔːltɪd] ['piːnʌts]
1½ **cups** **salted** **peanuts**
1½ 杯子 咸的 花生

1.5 杯咸花生

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
1 **teaspoon** **baking** **soda**
1 茶匙 烘烤 苏打

1茶匙小苏打

[kəm'baɪn] [kɔːrn] ['sɪrəp] , ['ʃʊgər] , ['wɔːtər] [ænd; ənd] ['mɑːrdʒərən] [ɪn] ['hevi] [ˌtuː'tuː] - [kwɔːrt] ['sɔːspæn] .
Combine **corn** **syrup** **,** **sugar** **,** **water** **and** **margarine** **in** **heavy** **2** **-** **quart** **saucepan** **.**
结合 玉米 糖浆 , 糖 , 水 和 人造黄油 在 重的 2 - 夸脱 平底锅 .

将玉米糖浆、糖、水和人造黄油放入厚底 2 夸脱平底锅中混合。

[kʊk] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] [ænd; ənd] ['mɪkstʃər] [kʌmz]
Cook **over** **medium** **heat** **,** **stirring** **constantly** **until** **sugar** **is** **dissolved** **and** **mixture** **comes**
厨师 超过 中等的 热 , 搅拌 不断地 直到 糖 是 溶解 和 混合物 来
[tuː; tə] [bɔɪl] .
to **boil** **.**
到 熬 .

用中火加热，不断搅拌，直到糖溶解，混合物沸腾。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [wɪ'ðaʊt] ['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['riːtʃɪz] 280°F . [ɔːr] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ]
Continue **cooking** **without** **stirring** **until** **temperature** **reaches** **280°F** **.** **or** **until** **a**
继续 烹饪 没有 搅拌 直到 温度 到达 280°F . 或者 直到 一个
[smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['mɪkstʃər] [drɑːpt] ['ɪntuː] ['veri] [koʊld] ['wɔːtər] ['seprəts] ['ɪntuː] [θredz] [wɪtʃ]
small **amount** **of** **mixture** **dropped** **into** **very** **cold** **water** **separates** **into** **threads** **which**
小的 数量 的 混合物 掉落 进入 非常 寒冷的 水 分离 进入 线程 哪个
[ɑːr; ər] [hɑːrd] [bʌt; bət] [nɑːt] ['brɪt(ə)l] .
are **hard** **but** **not** **brittle** **.**
是 难的 但 不是 脆 .

继续烹煮，不要搅拌，直到温度达到 280°F，或者直到少量混合物滴入极冷的水中，分离成坚硬但不易碎的丝状物。

['grædʒuəli] [stɜːr] [ɪn] ['sɔːltɪd] ['piːnʌts] [soʊ] ['mɪkstʃər] [kən'tɪnjuːz] [tuː; tə] [bɔɪl] .

Gradually	**stir**	**in**	**salted**	**peanuts**	**so**	**mixture**	**continues**	**to**	**boil**	**.**
逐步地	搅拌	在	咸的	花生	所以	混合物	继续	到	熬	.

慢慢加入咸花生，搅拌至混合物继续沸腾。

[kʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] ,

Cook	**,**	**stirring**	**frequently**	**,**
厨师	,	搅拌	频繁地	,

边煮边搅拌

[ʌn'tɪl] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['riːtʃɪz] 300°F . [ɔːr] [ʌn'tɪl] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] ['mɪkstʃər] [drɑːpt] ['ɪntuː]

until	**temperature**	**reaches**	**300°F**	**.**	**or**	**until**	**small**	**amount**	**of**	**mixture**	**dropped**	**into**
直到	温度	到达	300°F	.	或者	直到	小的	数量	的	混合物	掉落	进入

['veri] [koʊld] ['wɔːtər] ['seprəts] ['ɪntuː] [θredz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] [hɑːrd] [ænd; ənd] ['brɪt(ə)l] .

very	**cold**	**water**	**separates**	**into**	**threads**	**which**	**are**	**hard**	**and**	**brittle**	**.**
非常	寒冷的	水	分离	进入	线程	哪个	是	难的	和	脆	.

直到温度达到 300°F，或者直到少量混合物滴入极冷的水中，分离成坚硬易碎的丝状物。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .

Remove	**from**	**heat**	**.**
消除	从	热	.

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] ; [blend] ['kwɪkli] , [bʌt; bət] ['θɜːrəli] .

Add	**baking**	**soda**	**;**	**blend**	**quickly**	**,**	**but**	**thoroughly**	**.**
添加	烘烤	苏打	;	混合	迅速地	,	但	彻底	.

加入小苏打；快速但彻底地搅拌均匀。

[ɪ'miːdiətli] [tɜːrn] ['ɑːntə] ['hevɪli] [griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .

Immediately	**turn**	**onto**	**heavily**	**greased**	**baking**	**sheet**	**.**
立即地	转动	到	重度	涂油	烘烤	床单	.

立即将其翻转到涂满油脂的烤盘上。

[spred] ['mɪkstʃər] ['iːvnli] [tuː; tə] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [griːst] ['met(ə)l]

Spread	**mixture**	**evenly**	**to**	**edges**	**of**	**baking**	**sheet**	**with**	**a**	**greased**	**metal**
传播	混合物	均匀地	到	边缘	的	烘烤	床单	和	一个	涂油	金属

['spætʃələ] .

spatula	**.**
抹刀	.

用抹了油的金属刮刀将混合物均匀地涂抹到烤盘边缘。

[kuːl] . [breɪk] ['ɪntuː] ['piːsɪz] .

Cool	**.**	**Break**	**into**	**pieces**	**.**
凉爽的	.	休息	进入	件	.

酷。掰成碎片。

[meɪks] 1½ [paʊndz] .

Makes	**1½**	**pounds**	**.**
制作	1½	磅	.

成品1.5磅。

[[ˌpiː 'dʒiː] [eɪt]]

[	**Pg**	**8**	**]**
[	页	8	]

[第 8 页]

['kærəml; 'kɑːrml] ['tʃɔːklət] -

Caramel	**Chocolate**	**Skrunch**
焦糖	巧克力	-

焦糖巧克力脆片

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kɔːrn] [fleɪks]
2 **cups** **corn** **flakes**
2 杯子 玉米 薄片

杯玉米片

[wʌn] [kʌp] [krɪsp] [raɪs] ['sɪriəl]
1 **cup** **crisp** **rice** **cereal**
1 杯子 脆 米 谷物

杯脆米片

½ [kʌp] ['semi] - [swiːt] ['tʃɔːklət] [tʃɪps]
½ **cup** **semi** **-** **sweet** **chocolate** **chips**
½ 杯子 半 - 甜的 巧克力 芯片

半杯半甜巧克力片

[wʌn] [kʌp] ['broʊkən] [nʌts]
1 **cup** **broken** **nuts**
1 杯子 破碎的 坚果

杯碎坚果

¾ [kʌp] ['kɑːroʊ] [dɑːrk] [kɔːrn] ['sɪrəp]
¾ **cup** **Karo** **dark** **corn** **syrup**
¾ 杯子 卡罗 黑暗的 玉米 糖浆

¾ 杯 Karo 深色玉米糖浆

¼ [kʌp] ['ʃʊgər]
¼ **cup** **sugar**
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mə'zoʊlə] [ɔːr] - ['mɑːrdʒərən]
2 **tablespoons** **Mazola** **or** **Nucoa** **margarine**
2 汤匙 马佐拉 或者 - 人造黄油

2汤匙马佐拉或努科亚人造黄油

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ **teaspoon** **vanilla**
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[kʌt] [tɑːp] [ɔːf] [ʌv; əv] [wʌn] - [kwɔːrt] [mɪlk] ['kɑːrtn] .
Cut **top** **off** **of** **1** **-** **quart** **milk** **carton** **.**
切 顶部 离开 的 1 - 夸脱 牛奶 纸盒 .

剪掉1夸脱牛奶纸盒的顶部。

[kəm'baɪn] ['sɪrɪəls] , ['tʃɔːklət] [tʃɪps] [ænd; ənd] [nʌts] [ɪn] [lɑːrdʒ] [boʊl] ; [set] [ə'saɪd] .
Combine **cereals** **,** **chocolate** **chips** **and** **nuts** **in** **large** **bowl** **;** **set** **aside** **.**
结合 谷物 , 巧克力 芯片 和 坚果 在 大的 碗 ; 放 旁边 .

将谷物、巧克力片和坚果放入大碗中混合；放在一旁备用。

[kəm'baɪn] [dɑːrk] [kɔːrn] ['sɪrəp] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['mɑːrdʒərən] [ɪn] ['sɔːspæn] .
Combine **dark** **corn** **syrup** **,** **sugar** **and** **margarine** **in** **saucepan** **.**
结合 黑暗的 玉米 糖浆 , 糖 和 人造黄油 在 平底锅 .

将深色玉米糖浆、糖和人造黄油放入平底锅中混合。

['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] , [brɪŋ] [tuː; tə] [fʊl] [bɔɪl] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] [ænd; ənd] [bɔɪl] [θriː] ['mɪnɪts] .
Stirring **constantly** **,** **bring** **to** **full** **boil** **over** **medium** **heat** **and** **boil** **3** **minutes** **.**
搅拌 不断地 , 带来 到 满的 熬 超过 中等的 热 和 熬 3 分钟 .

不断搅拌，用中火煮沸，然后煮3分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[kuːl] - ['mɪnɪts] .
Cool 10 minutes .
凉爽的 - 分钟 .

冷却10分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[biːt] ['mɪkstʃər] [wɪð; wɪθ] ['wʊd(ə)n] [spuːn] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [tɜːrnz] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] [ænd; ənd] ['θɪkənz] .
Beat mixture with wooden spoon until mixture turns a light brown and thickens .
打 混合物 和 木制的 勺子 直到 混合物 转弯 一个 光 棕色的 和 增厚 .

用木勺搅拌混合物，直到混合物变成浅棕色并变稠。

[pɔːr] ['oʊvər] ['sɪriəl] ['mɪkstʃər] .
Pour over cereal mixture .
倒 超过 谷物 混合物 .

淋在麦片混合物上。

[tɔːs] [tuː; tə] [koʊt] ['iːvnli] .
Toss to coat evenly .
折腾 到 外套 均匀地 .

搅拌均匀，使面糊充分裹上。

[pres] ['fɜːrmli] ['ɪntuː] [mɪlk] ['kɑːrtn] .
Press firmly into milk carton .
按 牢牢 进入 牛奶 纸盒 .

用力按入牛奶盒中。

[tʃɪl] [wʌn] [tuː; tə] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [set] .
Chill 1 to 2 hours or until set .
寒意 1 到 2 小时 或者 直到 放 .

冷藏 1 至 2 小时或直至凝固。

['luːs(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['spætʃələ] [ænd; ənd] [slɪp] [aʊt] [ʌv; əv] ['kɑːrtn] .
Loosen with spatula and slip out of carton .
松开 和 抹刀 和 滑 出去 的 纸盒 .

用刮刀松开，然后从纸盒中取出。

([dʌz] [nɑːt] [rɪ'kwaɪər] [rɪˌfrɪdʒə'reɪʃn] ['æftər] [loʊf] [ɪz] [set] .)
(Does not require refrigeration after loaf is set .)
(做 不是 要求 冷藏 后 面包 是 放 .)

（面包定型后无需冷藏。）

[meɪks] [ə'baʊt] [wʌn] [paʊnd] .
Makes about 1 pound .
制作 关于 1 磅 .

大约能做出1磅。

[tuː; tə] [meɪk] [friː] [fɔːrm] [ʃeɪps] : [duː] [nɑːt] [pres] ['mɪkstʃər] ['ɪntuː] [mɪlk] ['kɑːrtn] .
To Make Free Form Shapes : Do not press mixture into milk carton .
到 制作 自由的 形式 形状 : 做 不是 按 混合物 进入 牛奶 纸盒 .

制作自由形状：不要将混合物压入牛奶盒中。

[kuːl] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] , [ðen] [ʃeɪp] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .
Cool about 15 minutes , then shape as desired .
凉爽的 关于 - 分钟 , 然后 形状 作为 想要的 .

冷却约15分钟，然后按所需形状塑形。

['bʌtərskɑ:tʃ]	-	:	['fɑ:loʊ]	['resəpi]	[fɔ:r; fər]	['kærəml; 'kɑ:rml]	['tʃɔ:klət]	-	,	['sʌbstitju:tiŋ]	½
Butterscotch	**Skrunch**	**:**	**Follow**	**recipe**	**for**	**Caramel**	**Chocolate**	**Skrunch**	**,**	**substituting**	**½**
奶油糖果	-	:	跟随	食谱	为了	焦糖	巧克力	-	,	替换	½

[kʌp]	['bʌtərskɑ:tʃ]	[tʃɪps]	[fɔ:r; fər]	['tʃɔ:klət]	[tʃɪps]	.
cup	**butterscotch**	**chips**	**for**	**chocolate**	**chips**	**.**
杯子	奶油糖果	芯片	为了	巧克力	芯片	.

奶油糖脆片：按照焦糖巧克力脆片的配方，用 ½ 杯奶油糖片代替巧克力片。

['mokər]	-	:	['fɑ:loʊ]	['resəpi]	[fɔ:r; fər]	['kærəml; 'kɑ:rml]	['tʃɔ:klət]	-	,
Mocha	**Skrunch**	**:**	**Follow**	**recipe**	**for**	**Caramel**	**Chocolate**	**Skrunch**	**,**
摩卡	-	:	跟随	食谱	为了	焦糖	巧克力	-	,

摩卡脆饼：按照焦糖巧克力脆饼的配方制作，

['ædɪŋ]	[wʌn]	['teɪblspu:n]	['ɪnstənt]	['kɔ:fi]	['paʊdər]	[tu:; tə]	['sɪrəp]	['mɪkstʃər]	[bɪ'fɔ:r]	['bɔɪlɪŋ]	.
adding	**1**	**tablespoon**	**instant**	**coffee**	**powder**	**to**	**syrup**	**mixture**	**before**	**boiling**	**.**
添加	1	汤匙	立即的	咖啡	粉末	到	糖浆	混合物	前	沸腾	.

在煮沸糖浆混合物之前，加入 1 汤匙速溶咖啡粉。

['pi:nʌt]	[ænd; ənd]	['reɪz(ə)n]	-	:	['fɑ:loʊ]	['resəpi]	[fɔ:r; fər]	['kærəml; 'kɑ:rml]	['tʃɔ:klət]	-	,
Peanut	**And**	**Raisin**	**Skrunch**	**:**	**Follow**	**recipe**	**for**	**Caramel**	**Chocolate**	**Skrunch**	**,**
花生	和	葡萄干	-	:	跟随	食谱	为了	焦糖	巧克力	-	,

['sʌbstitju:tiŋ]	½	[kʌp]	['reɪzɪnz]	[fɔ:r; fər]	['tʃɔ:klət]	[tʃɪps]	,
substituting	**½**	**cup**	**raisins**	**for**	**chocolate**	**chips**	**,**
替换	½	杯子	葡萄干	为了	巧克力	芯片	,

花生葡萄干脆饼：按照焦糖巧克力脆饼的配方，用½杯葡萄干代替巧克力片，

[wʌn]	[kʌp]	[tʃɑ:pt]	['pi:nʌts]	[fɔ:r; fər]	['broʊkən]	[nʌts]	,	[ænd; ənd]	['ædɪŋ]	[wʌn]	['ti:spu:n]	['sɪnəmən]
1	**cup**	**chopped**	**peanuts**	**for**	**broken**	**nuts**	**,**	**and**	**adding**	**1**	**teaspoon**	**cinnamon**
1	杯子	切碎	花生	为了	破碎的	坚果	,	和	添加	1	茶匙	肉桂

[tu:; tə]	['sɪrəp]	['mɪkstʃər]	[bɪ'fɔ:r]	['bɔɪlɪŋ]	.
to	**syrup**	**mixture**	**before**	**boiling**	**.**
到	糖浆	混合物	前	沸腾	.

将 1 杯切碎的花生（碎花生）加入糖浆混合物中，煮沸前加入 1 茶匙肉桂。

['pi:nʌt]	['bʌtər]	-	:	['fɑ:loʊ]	['resəpi]	[fɔ:r; fər]	['kærəml; 'kɑ:rml]	['tʃɔ:klət]	-	,	[ɪn'kri:sɪŋ]
Peanut	**Butter**	**Skrunch**	**:**	**Follow**	**recipe**	**for**	**Caramel**	**Chocolate**	**Skrunch**	**,**	**increasing**
花生	黄油	-	:	跟随	食谱	为了	焦糖	巧克力	-	,	增加

[raɪs]	['sɪriəl]	[tu:; tə]	[ˌtu:'tu:]	[kʌps]	,
rice	**cereal**	**to**	**2**	**cups**	**,**
米	谷物	到	2	杯子	,

花生酱脆米饼：按照焦糖巧克力脆米饼的配方，将米粉用量增加到 2 杯。

[əu'mitɪŋ]	[nʌts]	[ænd; ənd]	['ædɪŋ]	½	[kʌp]	[tʃʌŋk]	[staɪl]	['pi:nʌt]	['bʌtər]	[tu:; tə]	['sɪrəp]	[wɪð; wɪθ]	['fleɪvərɪŋ]
omitting	**nuts**	**and**	**adding**	**½**	**cup**	**chunk**	**style**	**peanut**	**butter**	**to**	**syrup**	**with**	**flavoring**
省略	坚果	和	添加	½	杯子	块	风格	花生	黄油	到	糖浆	和	调味

.

:

.

不加坚果，在糖浆中加入 ½ 杯块状花生酱和调味料。

[ɪf]	[dɪ'zaɪrd]	,	['ɑ:mənd]	['ekstrækt; ɪk'strækt]	[meɪ]	[bi:; bi]	['sʌbstɪtjutɪd]	[fɔ:r; fər]	[və'nɪlə]	.
If	**desired**	**,**	**almond**	**extract**	**may**	**be**	**substituted**	**for**	**vanilla**	**.**
如果	想要的	,	杏仁	提炼	可能	是	替代	为了	香草	.

如果需要，可以用杏仁提取物代替香草精。

[fɔ:r; fər]	[kən'su:mər]	['sɜ:rvɪs]	[dɪ'pɑ:rtmənt]
For	**Consumer**	**Service**	**Department**
为了	消费者	服务	部门

消费者服务部

[ə'dɪʃən(ə)l] [best] [fuːdz] , [ə; eɪ][dɪ'vɪʒ(ə)n][ʌv; əv]
additional Best Foods , a Division of
额外的 最好的 食物 , 一个 分配 的

此外，Best Foods 是 Best Foods 的一个部门。

['kɑːpiz] [ˌsiː'piː'siː] [ˌɪntər'næʃ(ə)nəl] [ɪŋk] .
copies CPC International Inc .
副本 中期选举委员会 国际的 公司 .

副本 CPC International Inc.

[raɪt] [ˌɪntər'næʃ(ə)nəl] ['plɑːzə]
write International Plaza
写 国际的 广场

国际广场

[tuː; tə] : ['eŋgl,wud] [klɪfs] , [nuː] ['dʒɜːrzi] -
to : Englewood Cliffs , New Jersey 07632
到 : 恩格尔伍德 悬崖 , 新的 球衣 -

收件人：新泽西州恩格尔伍德克利夫斯，邮编 07632

- - - - 3D
2946 - 73 - 3D
- - - - 3D

2946-73-3D

['prɪntɪd] [ɪn] [juː] . [es] . [ə; eɪ] .
PRINTED IN U . S . A .
打印 在 U . S . 一个 .

美国印刷

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神